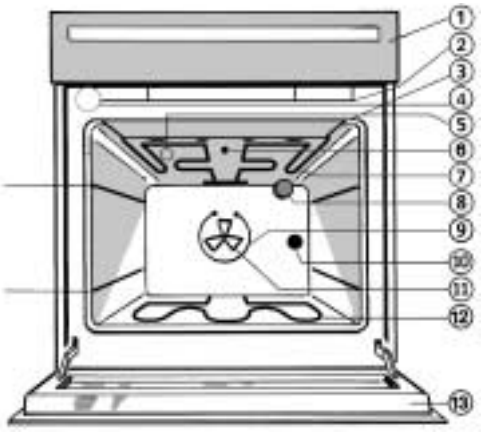
AKZ 676

FR

FICHE PRODUIT



1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur [1] (non visible)
3. Protection du gril [2]
4. Blocage de porte [3]
5. Catalyseur
6. Protection résistance supérieure
7. Résistance supérieure
8. Éclairage arrière du four [4]
9. Résistance circulaire (non visible)
10. Logement du tournebroche
11. Ventilateur de four
12. Résistance inférieure (non visible)
13. Porte froide du four

[1]L'activation du ventilateur est liée au niveau de température atteint à l'intérieur du four. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four. Durant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que durant les fonctions de cuisson.

[2]Cette protection empêche le contact direct avec le gril. Quoiqu'il en soit, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four est en service.

[3])Pour des raisons de sécurité, lorsqu'un cycle de pyrolyse est activé, la porte est verrouillée automatiquement par un dispositif mécanique, qui restera enclenché tant que l'afficheur indiquera "Porte verrouillée".

Ce logo indique que l'appareil est équipé d'une "porte froide". Celle-ci permet d'obtenir des températures de surface très faibles durant le nettoyage à pyrolyse. Il est toutefois conseillé de **tenir les enfants éloignés du four en fonctionnement.**

[4]Lorsque le four est éteint, l'éclairage s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.

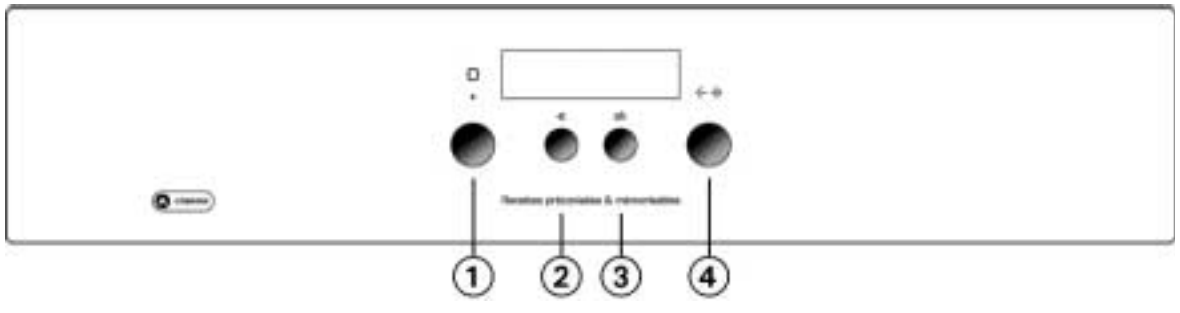
ACCESSOIRES

Tournebroche :

2 grilles :

Lèchefrite :

BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton "F" Allumage/Extinction - Sélection des fonctions.
2. Touche d'annulation de la sélection ou de retour à la sélection précédente.
3. Touche de confirmation
4. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveau). Pour naviguer entre les fonctions.

Tableau des fonctions du four en Mode Manuel

Fonction	Température préréglée	Température réglable	Description de la fonction
VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX	200C	50°C - 250°C	• Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins. • Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur dès que l'afficheur vous l'indiquera. • Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC.	175C	50°C - 250°C	• Pour cuire sur 2 gradins maximum. • Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
MULTI CUISSON	160C	50°C - 250°C	• Pour cuire sur un ou plusieurs gradins, sans préchauffer le four, des aliments nécessitant la même température de cuisson (ex. poisson, légumes, viennoiseries) sans transférer les odeurs d'un aliment à un autre.
TURBOVENTILATION	160C	50°C - 250°C	• Pour cuire sur un seul gradin (tartes aux fruits, gâteaux, timbales, légumes, pizzas, poulet).
GRILLADES, GRATINS 1 À 5 **GRILLADES + TOURNEBROCHE**	3	-	• Utilisez cette fonction pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. • La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson. • L'activation du tournebroche est associée à cette fonction. • Pour rôtir des viandes et des volailles. Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. • Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment en fin de cuisson.
GRILLADES ÉPAISSES 1 À 5	3	-	• Cette fonction est idéale pour cuire de grandes pièces de viande (rosbif, rôtis). • La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner la viande au cours de la cuisson.
BOOSTER	200C	50°C - 250°C	• Pour préchauffer le four rapidement. • Au cours du réchauffement, l'indicateur graphique ▬▬▬▬▬▬▬▬▬▬ s'allume par séquence. • La fonction Booster s'interrompt immédiatement dès que la température programmée est atteinte. Un signal sonore est émis et le four passe à la fonction **VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX**.
ÉCO CUISSON	-	-	• Fonction permettant d'économiser de l'énergie ; elle est appropriée pour cuire des aliments sur un gradin, sans qu'il soit nécessaire de préchauffer le four.
DÉCONGÉLATION/ÉTUVE	35C - 60C	-	• Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four. • 35°C : Pour faire lever de la pâte à pain et à pizza. • 60°C : Pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits. • Il est conseillé d'utiliser le premier gradin.

Recommandations particulières :
Durant le cycle de pyrolyse, il est conseillé d'enlever tous les accessoires fournis pour ne pas faire augmenter davantage la température de la surface extérieure de la porte et garantir une meilleure efficacité du nettoyage de la partie inférieure du four.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gradin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE	agneau, mouton		X	2	200	90 - 110
			X	2	200	90 - 110
			X	2	200	90 - 110
	Rôti (veau, porc, bœuf) (kg. 1)		X	2	200	100 - 110
			X	2	200	100 - 110
			X	2	200	100 - 110
	Poulet, lapin, canard		X	2	200	80 - 90
			X	2	200	80 - 90
			X	2	200	80 - 90
	Dinde Kg)		X	1	200	160 - 180
			X	1	200	160 - 180
			X	1	200	160 - 180
	Oie (kg. 2)		X	2	200	100 - 130
			X	2	200	100 - 130
			X	2	200	100 - 130
POISSON	(ENTIER) (1-2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	200	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
	(FILETS) (1 kg.) Espadon, thon		X	2	200	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
			X	3	180	50 - 60
LÉGUMES	Poivrons farcis et tomates farcies		X	2	200	60 - 70
			X	2	190	60 - 70
			X	2	180	60 - 70
	Pommes de terre au four		X	2	200	50 - 60
			X	2	200	50 - 60
			X	2	200	50 - 60
PIZZAS PAIN	Pizza - Pain		X	2	250	15 - 20
			X	1-3	220	20 - 30
			X	2	220	20 - 30
GÂTEAUX VIENNDISERIES ECC	Gâteaux levés		X	2	170	40 - 50
			X	2	180	40 - 50
			X	2	170	40 - 50
	Tourtes fourrées au fromage		X	2	190	70 - 90
			X	2	180	70 - 90
			X	2	170	70 - 90
	Tartes		X	2	180	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
	Strudel aux pommes		X	2	200	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
	Biscuits		X	2	160	30 - 40
			X	1-3	150	30 - 40
			X	2	150	30 - 40

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gradin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
GÂTEAUX VIENNDISERIES ECC	Choux à la crème		X	2	190	40 - 50
			X	1-3	180	40 - 50
			X	2	180	40 - 50
	Tourtes		X	2	200	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
	Tartes fourrées aux fruits ex. ananas, pêches		X	2	180	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
			X	2	180	50 - 60
	Meringues		X	2	120	150 - 180
			X	1-3	120	150 - 180
			-	2- 4	120	150 - 180
	Vol-au-vent		X	2	200	30 - 40
			X	2	190	30 - 40
			X	2	190	30 - 40
	Soufflés		X	2	200	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
	Lasagnes		X	2	200	50 - 60
			X	2	190	50 - 60
			X	2	190	50 - 60

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gradin à partir du bas	Niveau de puissance	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE	Entrecôtes		X	3-4	4-5	40 - 50
	Côtelettes		X	3-4	4-5	30 - 40
	Saucisses		X	3-4	4-5	30 - 40
	Côtes de porc		X	3-4	4-5	30 - 40
	Cuisses de poulet		X	3-4	4-5	40 - 50
	Brochettes		X	3-4	4-5	40 - 50
	Échine de porc		X	3-4	4-5	40 - 50
	Demi-poulet		X	3	4-5	50 - 60
	Demi-poulet		X	2	3-4	50 - 60
	Poulets entiers		X	2	2-3	60 - 70
	Rôti porc, bœuf		X	2	3	70 - 80
	Canard		X	2	3	80 - 90
	Gigot d'agneau		X	2	3	70 - 80
	Rosbif		X	2	3	50 - 60
	Pommes de terre au four		X	3	3-4	50 - 60
POISSON	Poisson (dorade, truite)		X	2	2-3	50 - 60
	Poissons (filets)		X	3-4	4-5	30 - 40

Remarque : GRIL, retournez la viande à mi-cuisson.